

Breakfast & Wine — en liten krog med stora smaker.

Inedalsgatan på Kungsholmen gömmer en pärla som förtjänar en plats i ljuset. På Breakfast & Wine kan du glida in för ett glas vin i baren eller äta en avsmakningsmeny i toppklass.



Restaurangen öppnade i oktober 2017. Då var tanken att de som bodde i fastigheten skulle kunna slinka ned på en frukost och på kvällarna ta ett glas vin och äta en bit mat, därav namnet Breakfast & Wine.

– Tillströmningen av frukostgäster blev inte riktigt som jag hade tänkt mig, säger Tom Söderberg, krögare och ägare. I dag serverar vi enbart frukost – eller brunch – på lördagar. Och sedan Emil kom hit har vi bytt ut smårätterna på kvällarna mot en läcker avsmakningsmeny.

Emil står bakom spakarna

Emil Algotsson är en ambitiös ung kock som har arbetat på namnkunniga krogar som Lilla Ego, Bobergs Matsal, Taverna Brillo och Punk Royale i Köpenhamn. Han berättar entusiastiskt om menyerna han har skapat.

– Tanken är att det inte ska finnas en röd tråd i menyn. När du väljer avsmakningsrätter ska du få olika typer av mat. Asiatiska och svenska rätter om vartannat. Du kanske börjar starkt och sedan äter en lättare rätt. Så lurar jag gästerna lite på vad de tror att det ska bli, säger han och ler.

Emil förklarar att han tycker om att laga rätter som inte är helt självklara när man ser menyn – anrättningar som innehåller

annorlunda kombinationer och överraskningar. När gästerna sedan tar en tugga ska de bli lite förvånade och samtidigt känna att det finns en fin samstämmighet i smakerna.

– De ska vara otroligt gott helt enkelt, säger han.

Överst på menyn finns bacon och ägg som anknyter till namnet på krogen. Men eftersom Emil står bakom är rätten inte som vi är vana vid att se den.

– Nej, vi serverar vår egen variant av bacon och ägg, med friterat primörägg, rökt majonnäs och Iberico chorizo.

Emils egen favorit i höst är en svenskklingande rätt med svamp, krontill, kantareller och forellrom.

– Tonfisktartarerna som vi serverar har influenser både från Asien och Sydamerika på en gång.

Naturligtvis har ett ställe som har ordet "wine" i namnet en trevlig vinlista. Som huschampagne serveras exempelvis Laurent-Perrier, som är ett av de mest välansedda champagnehusen i regionen och känt i hela världen för sina förfinade produktionsmetoder.

Avslappnat och syltat

Lokalen på Breakfast & Wine är modernt inredd med svarta bord och stolar som går i mörkgrått och rött. Utmed väggarna sitter gästerna i inbjudande soffor försedda med kuddar i olika toner och ovanför finns röktonade speglar som ger restaurangen ett sobert intryck och samtidigt känns atmosfären här gemytlig och avslappnad. Det finns plats för 24 gäster vid borden och sex till i baren vid behov. I det inre rummet finns ett större fyrkantigt bord för lite större sällskap så att alla enkelt kan sitta och samtala med varandra.

På en hylla står glasburkar med Emils olika syltningar och inläggningar av läckerheter han ska använda i rätterna. Han beskriver med stort engagemang innehållet i de olika burkarna och förklarar att avsikten är att förlänga säsongen och kunna behålla en fräschör i rätterna även i vinter. Emil öppnar och visar en burk med en gråbrun smet i som bubblar och rör sig.

– Det är jäst som jag har gjort på äpplen som vi ska använda i vårt hembakade bröd, säger han nöjt.

Tom berättar att de ibland har lite mindre företag som bokar hela lokalen för konferens eller större möten. Det finns också möjlighet att på dagtid hyra en avskild lokal i fastigheten, som de som bor i huset har som "second living room".

– Då kan de börja med frukost i restaurangen, och sedan gå ner i lokalen för möten. Lunchen serverar vi antingen där eller här uppe igen utifrån gästernas önskemål, säger han.



Breakfast & Wine arrangerar också vinprovningar för slutna sällskap. Då i samarbete med Vinkällaren Karlbergs, där Tom också är delägare.

Fastigheten där krogen håller till är speciell. Den är toppmodern med gym och personlig tränare som kommer en gång i veckan, en innergård inredd som om den vore en uteservering och det extra vardagsrummet för fester och möten. Här finns 140 små lägenheter och föreningen är generös med andrahandsuthyrningar.

– Det är en levande fastighet. Nya boende kommer och går och det finns ett stort internationellt klientel. Bostäderna får ägas av juridiska personer vilket gör att många företag skaffat lägenheter åt anställda som kan bo här om de är i Stockholm kortare perioder.

Tom har i dag en viss service för dem som finns i huset som exempelvis nyckelservice.

– På sikt kommer jag att utveckla den delen och ha någon form av liten conciergeverksamhet, säger han.

Innan jag lämnar den hemtrevliga restaurangen får jag se en plåt fylld med svartlila bär och får förklarat för mig att det är fläderbär som Tom plockat på sitt lantställe.

– Vad de ska användas till får vi se, avslutar Emil lite pillemariskt.

Bubblen på Breakfast & Wine:



Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut, 750ml

Systembolagsnummer: 74804

649,00 kr

Husets Champagne på Breakfast & Wine. Mycket behaglig mousse med en frisk, torr fruktighet och med en fräsch syra. En mycket bra Champagne till ostron.